

(D) Bedienungsanleitung

(GB) Instruction Manual



Einzelkochplatte IN 20

Induktion

D Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieser ganz besonderen Kochplatte! Durch die Induktionstechnik sparen Sie viel Zeit, Energie und Sie gewinnen ein Plus an Sicherheit. Damit Sie lange Freude daran haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Vielen Dank.

WICHTIGE HINWEISE

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf. Verwenden Sie das Gerät nur für den hier beschriebenen Gebrauch, ein unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Achten Sie darauf, daß die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Verwenden Sie nur für Induktion geeignete Kochtöpfe oder Pfannen, d.h. Gefäße die aus ferromagnetischem Material gefertigt sind. Halten Sie das Kochfeld und den Topfboden immer sauber und trocken.
- Lassen Sie auf dem Kochfeld keine Speisen in Alufolie, kein Besteck, Topfdeckel oder andere Gegenstände aus Metall liegen, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner! Spezialreiniger für die Glasplatte erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glasplatte. Schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantieleistungen.

***Achtung:** Dieses Gerät entspricht den Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Dennoch sollten sich **Personen mit Herzschrittmachern** von Induktionskochtafeln fernhalten!*
Es ist uns nicht möglich zu versichern, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher den gültigen Richtlinien für Sicherheit bzw. der elektromagnetischen Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb des Schrittmachers beeinträchtigen.
Es besteht auch die Möglichkeit, dass es bei anderen Geräten, wie z.B. Hörgeräten, zu Störungen kommen kann.

EINFÜHRUNG

Kochen mit Induktion beruht auf einem völlig andersartigen Erwärmungsprinzip als das Kochen auf herkömmlichen Kochstellen: **Die Wärmeerzeugung erfolgt durch Wirbelströme unmittelbar im Topfboden. Die Kochstelle selbst wird nicht erhitzt, sondern nur der Boden des Gefäßes.** Dadurch werden die üblichen Wärmeverluste vermieden und die Effizienz der aufgewendeten Energie optimal genutzt.

Vorteile des Kochens mit Induktion

- Durch die unmittelbare Erhitzung des Topfbodens ist Kochen mit Induktion sehr **energiesparend** (bis zu 50% Ersparnis im Vergleich zu anderen Kochmethoden).
- Das Induktionskochfeld erzeugt bzw. unterbricht die Wärmezufuhr unmittelbar nach Bedienen der Steuerung. Durch diese effiziente Nutzung der Energie ist eine **exakte Steuerung der Wärmezufuhr** möglich und sorgt überdies für **Zeitersparnis** beim Kochen.
- Eine weitere Zeitersparnis ergibt sich aus der extremen **Schnelligkeit** in welcher die Energie nach dem Einschalten verfügbar ist. Keine Wartezeiten! Beim Erhitzen von beispielsweise 2 l Wasser sind Sie im Vergleich nun um 60% schneller als auf herkömmlichen Kochfeldern!
- Kochen mit Induktion bietet ein Mehr an **Sicherheit:** Selbst wenn das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, ohne dass diese abgeschaltet wird, erfolgt automatisch eine Unterbrechung der Beheizung. Sollte versehentlich ein Tuch oder anderes brennbares Material auf die Kochstelle gelegt werden, kann dieses auch bei eingeschaltetem Kochfeld nicht verbrennen. Nach dem Kochen ist auf dem Glaskeramik-Kochfeld nur noch die vom Topf abgegebene Restwärme zu spüren.
- Die Kochfläche ist sehr **pflegeleicht.** Da sie nicht direkt erhitzt wird, können keine Speisereste darauf einbrennen. Sie müssen auch mit der Reinigung nicht warten, bis sie abgekühlt ist.

Zur Wahl der Kochgefäße:

- **Geeignet** sind alle Kochgefäße mit flachem Boden (Durchmesser 8- 26 cm), die aus Eisen bestehen, wie z.B. emaillierte Töpfe, Töpfe aus Gußeisen oder Edelstahl.
- **Nicht geeignet** sind alle Kochgefäße, die aus Aluminium oder Kupfer, Glas oder Keramik bestehen, sowie alle Töpfe deren Bodendurchmesser unter 8 cm liegt.
- **Tipp:** Testen Sie die Eignung des Topfbodens mit Hilfe eines Magneten. Bleibt dieser außen am Topfboden haften, ist das Gefäß für Induktion geeignet.

Lernen Sie Ihre Kochtafel kennen

a) Das Bedienfeld:

Display
LED's für Funktionsanzeige
Taste „TIMER" (Laufzeit)
LED für Betriebsanzeige
Taste „POWER" (Leistungsstufen)
Taste „TEMP" (Temperaturstufen)
Tasten „-" und „+" (Parameteränderung)
Hauptschalter EIN / AUS

Jede Tastenbetätigung wird durch einen Quittungston bestätigt. Die Tasten bitte nur mit den Fingerkuppen betätigen, um Beschädigungen zu vermeiden.

b) Inbetriebnahme
Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.). Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mind. 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Es ertönt ein kurzer Signalton, alle Anzeigen bleiben aus. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

c) Einschalten
Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der Kochfläche und drücken Sie die ON/OFF Taste bis ein Signalton ertönt. Das Gerät ist nun betriebsbereit, was durch ein Blinken der LED für Betriebsanzeige signalisiert wird. Sie können nun die Leistung, die Temperatur oder die Zeit einstellen. Nach Drücken einer dieser Tasten leuchtet die LED für Betriebsanzeige dauerhaft und das Gerät startet den Betrieb mit der Leistungsstufe 1300 W.

d) Ausschalten
Zum Ausschalten während des Betriebes oder in Betriebsbereitschaft betätigen Sie den Hauptschalter bis ein Signalton ertönt und alle Anzeigen erlöschen. Die Steuerung befindet sich nun im Standby-Modus.
Hat die Temperatur auf der Kochfläche durch die Abwärme des Topfes einen Wert von über 60°C erreicht, erscheint im Display ein H (für HEISS). Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt diese Anzeige.
Hinweis: Ein Nachlaufen des Lüfters im Standby-Modus nach langer Betriebsdauer ist normal.

KOCHEN MIT IHRER INDUKTIONSKOCHTAFEL

10 Leistungsstufen- von 300 W bis 2000 W
Das Gerät startet den Betrieb immer mit der Leistungsstufe 1300 W. Dies wird durch die Anzeige des Wertes im Display zusammen mit dem Leuchten der LED "POWER" signalisiert.

Durch Betätigen der + Taste können Sie die Leistung bis auf 2000 W erhöhen.
Durch Betätigen der - Taste können Sie die Leistung bis auf 300 W reduzieren.
Bei einer Dauerbetätigung der + oder – Taste erfolgt eine Änderung der Leistungsstufe im Rhythmus von 0,5 sec.

Hinweis: Die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs wird durch einen Sensor in der Mitte des Kochfeldes überwacht. Die maximal zulässige Temperatur für die Leistungsstufen-Funktion beträgt 170°C. Die Leistungsstufen-Funktion ist daher ideal zum Kochen von Wasser oder zum Dämpfen.

10 Temperaturstufen - von 60° C bis 240° C
Betätigen Sie die Taste "TEMP." um zur Temperaturstufen-Funktion zu wechseln. Dies wird durch die Anzeige des Wertes im Display zusammen mit dem Leuchten der LED "TEMP." signalisiert.
Startwert nach der ersten Anwahl der Temperatur-Funktion ist 120°C.

Durch Betätigen der + Taste können Sie die Temperaturvorgabe bis auf 240°C erhöhen.
Durch Betätigen der - Taste können Sie die Temperaturvorgabe bis auf 60°C reduzieren.

Bei einer Dauerbetätigung der + oder – Taste erfolgt eine Änderung der Temperaturstufe im Rhythmus von 0,5 sec.
Ist die gewünschte Temperatur erreicht, taktet die Regelung die Leistung so, dass die gewünschte Temperatur gehalten wird.

Hinweis: Die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs wird durch einen Sensor in der Mitte des Kochfeldes gemessen. Die Regelung funktioniert nur dann einwandfrei, wenn das Kochgeschirr diesen Bereich überdeckt. Das Kochgeschirr sollte einen flachen und mindestens 1,5 mm dicken Boden besitzen um eine gute Wärmeübertragung zu gewährleisten.
Die maximal zulässige Temperatur für die Temperaturstufen-Funktion beträgt 240°C.
Die Temperaturstufen-Funktion ist daher ideal zum Braten, Grillen oder Frittieren.

Wechsel zwischen Leistungsstufen- und Temperaturstufen-Funktion
Sie können jederzeit von der Leistungsstufen-Einstellung zur Temperaturstufen-Einstellung und umgekehrt wechseln.
Betätigen Sie während des Betriebes in der Leistungsstufen-Funktion die Taste “TEMP.” um zu der Temperaturstufen-Funktion zu wechseln.
Betätigen Sie während des Betriebes in einer Temperaturstufen-Funktion die Taste “POWER” um zu der Leistungsstufen-Funktion zu wechseln.
Der zuletzt eingestellte Wert der jeweiligen Funktion wird beim Umschalten gespeichert.

Laufzeit-Einstellung (Timer) - von 5 bis 180 Minuten
Die Laufzeit-Einstellung kann sowohl bei der Leistungsstufen- als auch bei der Temperaturstufen-Funktion aktiviert werden.
Betätigen Sie die Taste “TIMER” um die Laufzeit-Einstellung zu aktivieren. Dies wird durch die Anzeige des Wertes im Display zusammen mit dem Leuchten der LED “TIMER” signalisiert.

Durch Betätigen der + Taste können Sie die Laufzeitvorgabe bis auf 180 Minuten jeweils in 5-Min-Schritten erhöhen.
Durch Betätigen der - Taste können Sie die Laufzeitvorgabe wieder bis auf 5 Minuten reduzieren.

Achtung: Reduzieren Sie die Laufzeit manuell bis auf 0 Minuten, schaltet die Steuerung in den Standby-Modus!

Bei einer Dauerbetätigung der + oder – Taste erfolgt eine Änderung der Laufzeitvorgabe im Rhythmus von 0,5 sec.

Ca. 5 Sekunden nach der Einstellung der Laufzeit wechselt die Anzeige wieder zur ursprünglichen Funktion.
Bei erneuter Betätigung der Taste “TIMER” wird für ca. 5 Sekunden die aktuelle Restlaufzeit im Display angezeigt, diese kann dann auch erneut verändert werden.
Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton und die Steuerung schaltet automatisch in den Standby-Modus.

Hinweis: Eine Veränderung der Leistungs- oder Temperaturstufe hat keinen Einfluss auf die eingestellte Laufzeit.

SICHERHEITSFUNKTIONEN
Diese Kochtafel ist mit vielen Sicherheitsfunktionen ausgestattet, die Sie als Benutzer und auch das Gerät vor unbeabsichtigten oder gefährlichen Betriebssituationen schützen.

a) Topferkennung
Wird nach dem Einschalten kein Topf auf dem Kochfeld erkannt, so erscheint im Display die Anzeige “- - - -” und ein periodisches Warnsignal ertönt.
Wird innerhalb von 15 sec. kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

Falls während des Betriebes ein Topf vom Kochfeld entfernt wird, erscheint im Display die Anzeige “- - - -” und ein periodisches Warnsignal ertönt. Sollte dann innerhalb von 15 s wieder ein Topf aufgestellt werden, wird der Kochvorgang mit der zuletzt eingestellten Stufe fortgesetzt und eine eventuell vorher eingestellte Laufzeit läuft weiter.
Wird jedoch innerhalb von 15 sec. kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

b) Betätigungsüberwachung
Wird am Bedienfeld eine Taste betätigt, so sind automatisch alle anderen Tasten bis auf den Hauptschalter gesperrt, um Fehlfunktionen zu vermeiden. Die Steuerung kann während des Betriebes jederzeit durch den Hauptschalter ausgeschaltet werden, auch wenn noch andere Schalter betätigt sind.

c) Betriebsdauerbegrenzung
Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung der Kochstelle, wenn über einen Zeitraum von 2 Stunden keine Veränderung an den Einstellungen vorgenommen wurde. Dies geschieht unabhängig von der jeweils eingestellten Stufe. Nach einer automatischen Abschaltung kann die Kochtafel erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.

d) Restwärmeanzeige
Hat die Temperatur auf der Kochfläche durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 60°C erreicht, erscheint nach dem Ausschalten des Gerätes im Display ein H (für HEISS). Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt diese Anzeige.

e) Netzüberwachung
Überströme, die durch starke Schwankungen der Netzspannung verursacht werden können, werden von der Steuerung erkannt und führen zu einer Selbstabschaltung des Gerätes

f) Fehlercodes
Die elektronische Steuerung ist mit zahlreichen internen Überwachungsfunktionen ausgestattet.
Im Fehlerfall wird die Leistungszufuhr abgeschaltet und im Display erscheint ein Fehlercode.

Fehlercode-Tabelle:

E00 **Überstrom:** Die Stromaufnahme des Gerätes betrug mehr als die maximal zulässigen 15Ampere.
Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.

E01 **Elektroniküberwachung Unterspannung:** In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu geringe Spannung (< 160V~) ein Fehler aufgetreten.
Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.

E02 **Elektroniküberwachung Überspannung:** In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu hohe Spannung (> 270V~) ein Fehler aufgetreten.
Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.

E03 **Leistungsteil:** An dem IGBT-Leistungsteil des Gerätes ist ein Fehler aufgetreten.
Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.

E04 **Kurzschluss:** In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist ein Kurzschluss aufgetreten.
Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.

E05 **Überhitzungsschutz (Leistungsstufen-Funktion):** Die Temperatur auf dem Kochfeld überschreitet während der Leistungsstufen-Funktion den maximal zulässigen Wert von 170°C. (z.B. durch heißes Öl oder Fett, oder einen leeren Topf oder einen sonstigen Metallgegenstand bei eingeschaltetem Gerät).
Selbsthilfe: Entfernen Sie die Ursache der Überhitzung. Nach Abkühlung der Kochfläche kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden.

E06 **Temperatursensor:** Der Temperatursensor unter der Glaskeramikplatte ist defekt.
Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.

E07 **Überhitzungsschutz (Temperaturstufen-Funktion):** Die Temperatur auf dem Kochfeld überschreitet während der Temperaturstufen-Funktion den maximal zulässigen Wert von 240°C (z.B. durch einen leeren Topf oder einen sonstigen Metallgegenstand bei eingeschaltetem Gerät).
Selbsthilfe: Entfernen Sie die Ursache der Überhitzung. Nach Abkühlung der Kochfläche kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden.

Eo8 **Temperatursensor:** Der Temperatursensor unter der Glaskeramikplatte liefert ein undefiniertes Signal. *Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass sich keine Metallgegenstände oder sonstige Fremdkörper auf dem Kochfeld befinden.*

E11 **Innentemperatur:** Der Innenraum des Gerätes ist zu warm (z.B. durch behinderte Luftzufuhr, blockierten oder defekten Lüfter bzw. zu hoher Umgebungstemperatur).
Selbsthilfe: Reinigen Sie die Lüftungseinlässe bzw. entfernen Sie evtl. dort vorhandene Fremdkörper, verbessern Sie die Belüftung.

Hinweis: Wird während der Fehlercodeanzeige Eo1 oder Eo2 die Fehlerursache beseitigt, so läuft das Gerät mit der letzten Einstellung automatisch wieder an.
Bei allen anderen Fehlercodeanzeigen müssen Sie die Steuerung manuell durch Ziehen des Netzsteckers zurücksetzen.

SICHERHEIT IN DER HANDHABUNG

- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten lassen.
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- Beim Auftreten von Rissen, Sprüngen oder Brüchen und wenn anzunehmen ist, dass ein gefahrloser Betrieb nicht möglich ist, das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage oder Arbeitsfläche und transportieren Sie es nur nach Ziehen des Netzsteckers.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie auch darauf, daß von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, die Anschlußleitung oder die Abdichtung beschädigt bzw. die Glasplatte gebrochen, sofort den Netzstecker ziehen.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie eventuelle grobe Verschmutzungen mit einem speziellen Glasschaber, welchen Sie im Fachhandel und in Haushaltsgeschäften erwerben können. Die kalte Glasfläche anschließend mit etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben.
Im Handel gibt es geeignete Reinigungsmittel für Glaskochflächen, die mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Glasfläche so lange verrieben werden, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind. Auch spezielle Reinigungsmittel zur Pflege des Kunststoffgehäuses erhalten Sie bei Bedarf im Handel.
Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie keine Dampfstrahlgeräte. Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände.

GB Instruction Manual

Congratulations on your purchase of a very special cooking plate! The induction technology will help you economise on time and energy to a large extent, while you will benefit from a plus in safety. To make sure you can enjoy using your appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Thank you very much.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Before use, please read through these instructions carefully and retain for future reference. Only use the appliance for the application described herein. Improper application will void all warranty claims.
- Make sure your mains voltage is in conformity with the details provided on the rating label. Connect unit to alternating current only.
- Only use pots or pans suitable for induction cooking, i.e. cooking utensils that are made of ferromagnetic material. Always keep the cooking surface and the pot bottom clean and dry.
- Do not leave any food in aluminium foil on the cooking surface, nor cutlery, pot lids or other objects made of metal, as those may become hot.
- Never use oven sprays or stain-removers for cleaning! Special cleaning agents for the glass plate are available with your local dealer.
- Avoid scratches on the glass plate caused by pointed or sharp objects. Protect the glass plate against breakage by falling objects.
- Any damages resulting from non-observance of these notes will not be covered by warranty.

Caution: *This appliance complies with the standards for safety and electromagnetic compatibility.*
Nonetheless, ***persons with heart pacemakers*** *should keep away from induction cooking plates!*
We cannot verify that every heart pacemaker available on the market complies with the current standards for safety and electromagnetic compatibility respectively and that there is no interference caused that might affect the correct operation of the pacemaker.
There may also be malfunctions of other appliances, such as hearing aids.

INTRODUCTION

Cooking with induction is based upon a heating principle that is completely different from cooking on conventional cooktops. **The heat is generated straight in the pot bottom by eddy currents. The cooktop itself is not heated, but only the bottom of the cooking vessel.** Consequently, the usual heat losses are avoided and the efficiency of the energy expended is optimised.

Advantages of Induction Cooking

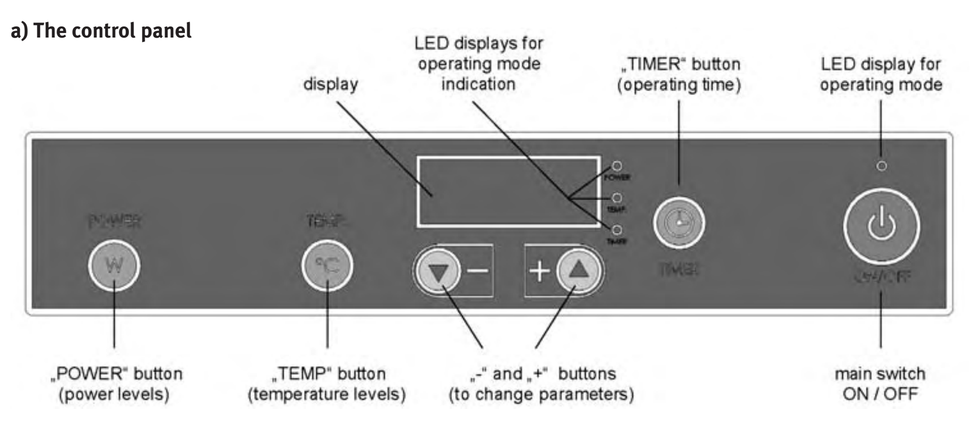
- As the pot bottom is heated instantaneously, induction cooking is very **energy-saving** (saves up to 50% in comparison with other cooking methods).
- The induction cooktop generates or interrupts the heat supply immediately after the activation of the control. This efficient energy utilisation allows for an **exact control of the heat supply** and is furthermore **time-saving** in the cooking process.
- A further amount of time is saved on account of the extreme **speed** by which energy is available after switch-on. No waiting times! For instance, when heating 2 l of water you will be 60% quicker than you are on conventional cooktops!
- Induction cooking provides for extra **safety:** Even when the cooking utensils are removed from the cooktop without having turned it off, the heating process is interrupted automatically. In case a cloth or another combustible material should be placed on the cooktop by accident, it cannot burn even if the cooktop has been activated.
  After the cooking process, nothing but the residual heat emitted by the pot is noticeable on the glass ceramic plate.
- The cooking surface is very **easy to clean.** As it is not heated directly, leftovers cannot scorch. Neither do you have to wait for it to cool before cleaning.

Selecting pots and pans

- **Suitable:** any flat-bottomed (8-26 cm in diameter) cooking utensils made of iron, such as enamelled pots, cast-iron or stainless steel pots.
- **Unsuitable:** any cooking utensils consisting of aluminium, copper, glass or ceramic, as well as any pots having a pot diameter of less than 8 cm.
- **Tip:** Check by means of a magnet whether the pot bottom is suitable. If the magnet clings to the outside of the pot bottom, the vessel is qualified for induction cooking.

Your new appliance at a glance

a) The control panel



Every actuation of a button is verified by an audible acknowledgement signal. Please activate the buttons with your fingertips only for damages to be avoided.

b) Initial use
Place the appliance on a heat-resistant, stable and flat working surface and do not operate it in the proximity of other appliances (electric stove, gas flame etc.). The space above the appliance must be free. The distance to any wall must be at least 10 cm. Unhindered air circulation has to be ensured.
Connect the appliance to the power supply. There will be a short audible signal, while all displays will remain off. The appliance is in the stand-by mode now.

c) Switching on
Place a suitable cooking utensil in the middle of the cooking surface and touch the main button until there is an audible signal. Now the appliance is ready for use, what is verified by the operating mode's LED display flashing up. Now you can choose between setting the power, the temperature or the time. Having pressed any of those buttons, the LED display for the operating mode will glow permanently and the appliance will start operation at power level 1300 W.

d) Switching off
To switch off during use or operational readiness, activate the main button until there is an audible signal and all the displays extinguish. Now the control is in the stand-by mode.
If the temperature on the cooktop has reached a value of more than 60°C due to the waste heat emitted by the pot, there will appear an H (for Hot) on the display. If the appliance is disconnected from the mains, this indication will extinguish.
Note: After an extended use, it is normal for the fan to continue running in the stand-by mode.

COOKING WITH YOUR INDUCTION COOKING PLATE

10 power levels – from 300 W to 2000 W
The appliance always starts operation at power level 1300 W. This is indicated by the value showing on the display and simultaneous glowing of the "POWER" LED.

By pressing the + button you may increase the power up to 2000 W.
By pressing the – button you may reduce the power down to 300 W.
When pressing either the + or the – button continuously, the power level changes at intervals of 0.5 seconds.

Note: The temperature at the bottom of the cooking utensil is checked by a sensor in the centre of the cooktop. The maximum tolerable temperature for the power level operating mode is 170°C. Therefore, the power level operating mode is ideal to boil water or for steaming.

10 Temperature levels - from 60° C to 240° C
Activate the "TEMP" button to change over to the temperature level operating mode. This is signalled by the value shown on the display and simultaneous glowing of the "TEMP" LED.
The initial value after setting the temperature operating mode for the first time is 120°C.

By pressing the + button you may increase the preset temperature up to 240°C.
By pressing the – button you may reduce the present temperature down to 60°C.

When pressing either the + or the – button continuously, the temperature level changes at intervals of 0.5 seconds.
When the required temperature is reached, the power supply is controlled in cycles ensuring the desired temperature is maintained.

Note: The temperature at the bottom of the cooking utensil is read by a sensor in the centre of the cooktop. The regulation will only function properly if this area is covered with the cooking utensil. The cooking utensil should have a flat bottom of at least 1.5 mm in thickness to ensure a good heat transfer.
The maximum tolerable temperature for the temperature level operating mode is 240°C. Therefore, the temperature level operating mode is ideal for roasting, grilling or frying.

Changing between power level and temperature level operating modes
You may change from the power level setting to the temperature level setting and vice versa at any time.
To change over to the temperature level setting, activate the ”TEMP” button during the power level operating mode.
To change over to the power level setting, activate the ”POWER” button during the temperature level operating mode.
The value last set in the respective operating mode will be stored upon switch-over.

Setting the operating time (Timer) – from 5 up to 180 minutes
The operating time can be activated during both the power level and the temperature level setting.
Press the ”TIMER” button in order to activate the operating time setting. This is indicated by the value showing on the display and simultaneous glowing of the ”TIMER” LED.

By pressing the + button, you can increase the preset operating time up to 180 minutes at 5-minute intervals at a time.
By pressing the – button you can reduce the preset operating time down to 5 minutes again.

Attention: If you reduce the operating time down to 0 minutes manually, the control will switch over to stand-by mode!

When pressing either the + or the – button continuously, the preset operating time changes at intervals of 0.5 seconds.

Approximately 5 seconds after setting the operating time the display will change back to the original operating mode. If the “TIMER” button is activated again, the remaining operating time will appear on the display for about 5 seconds, and you may also choose to vary it further.
When the preset time has elapsed, there will be an audible signal and the control will automatically switch over to the stand-by mode.

Note: Changing either the power or the temperature level does not affect the preset operating time.

SAFETY FUNCTIONS
This cooking plate comes with a number of safety features to protect the user as well as the appliance against any unintentional or hazardous operating situations.

a) Pot Recognition
If there is no recognition of a pot on the cooktop after switch-on, the display will indicate ”----”, accompanied by a periodical audible warning signal.
If there is no pot recognition within 15 seconds, the appliance will automatically switch over to the stand-by mode.

In the event a pot is removed from the cooktop during use, the display will indicate “----“ , accompanied by a periodical audible warning signal. Re-placing a pot within 15 seconds will cause the cooking plate to resume operation at the level last set, while any operating time possibly set before will continue to count down.
Provided there is no pot recognition within 15 seconds, the appliance will automatically switch over to the stand-by mode.

b) Operation Control
If a button on the control panel is activated, all other buttons will be blocked except for the main switch in order to avoid any malfunction. The control mode can be disabled via the main switch at any time, regardless of whether any other buttons have been activated.

c) Operating Time Limitation
The operating time limitation will cause the cooktop to switch off automatically if the settings have not been changed for a period of 2 hours. Such will happen independently of the level set in each case. When automatic switch off was effected, the cooking plate can be switched on once more and the maximum operating time will be active again.

d) Residual Heat Indication
If the temperature on the cooktop has reached a value of more than 60°C due to the waste heat emitted by the pot, there will appear an H (for Hot) on the display. If the appliance is disconnected from the mains, this indication will extinguish.

e) Mains Control
Overcurrents that might be generated by reason of strong fluctuations of the mains voltage will be detected by the control system and will cause the appliance to switch off automatically.

f) Error Codes
The electronic control system features numerous internal monitoring functions. If an error occurs, the power supply will be quit and an error code will appear on the timer display.

Table of Error Codes:

E00 **Overcurrent:** The power consumption of the appliance exceeded the maximum allowable 15 Amps.
Self-help: Make sure the appliance is connected to the mains voltage indicated on the rating label.

E01 **Electronic control of low voltage:** An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively low voltage (< 160V~).
Self-help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.

E02 **Electronic control of excess voltage:** An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively high voltage (> 270V~).
Self-help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.

E03 **Control unit:** An error has occurred on the IGBT control unit of the appliance.
Self-help: Not possible – The appliance must certainly be forwarded to the customer service.

E04 **Short circuit:** A short circuit was caused in an electronic circuit of the appliance.
Self-help: Not possible – The appliance must certainly be forwarded to the customer service.

E05 **Overheating protection (power level operating mode):** The temperature on the cooktop exceeds the maximum allowable value of 170°C during power level operating mode (e.g. due to hot oil or fat, or an empty pot or any other metal object while appliance is switched on).
Self-help: Eliminate the cause of overheating. Once the cooktop has cooled, the appliance can be put into operation again.

E06 **Temperature sensor:** The temperature sensor underneath the glass ceramic plate is defective.
Self-help: Not possible – The appliance must certainly be forwarded to the customer service.

E07 **Overheating protection (temperature level operating mode):** The temperature on the cooktop exceeds the maximum allowable value of 240°C during temperature level operating mode (e.g. due to an empty pot or any other metal object while appliance is switched on).
Self-help: Eliminate the cause of overheating. Once the cooktop has cooled, the appliance can be put into operation again.

E08 **Temperature sensor:** The temperature sensor underneath the glass ceramic plate provides an undefined signal.
Self-help: Make sure no metal objects or other foreign matters were placed on the cooktop.

E11 **Inside temperature:** The interior of the appliance has become too warm (e.g. by hindered air supply, blocked or defective fan or excessive ambient temperature).
Self-help: Clean the air vents or remove any foreign matters possibly located there, improve air supply.

Note: If the error cause is eliminated while error codes E01 or E02 are being displayed, the appliance will automatically resume operation subject to the previous setting. With regard to all other error code indications, you will have to reset the control manually by pulling the mains plug.

SAFETY IN HANDLING

- Do not operate the appliance without supervision. The safest method to switch off the unit is pulling the mains plug.
- Children are not aware of the dangers involved in the handling of electrical appliances. Therefore, never let children operate electrical appliances unattended.
- Overheated fat or oil may ignite. That is why food containing fat or oil must be prepared under supervision only.
- If cracks, fissures or breakage is caused and if it may be assumed that safe operation is no longer possible, immediately turn off the appliance and disconnect the mains plug.
- Do not store any objects on top of the appliance, do not use it as a worktop and do not transport it before you have disconnected the mains plug.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. Please also make sure that no water or steam can infiltrate from below.
- This electric appliance complies with the relevant safety regulations. If the appliance, the cable or the sealing is damaged or if the glass plate is broken, disconnect the mains plug immediately.
- Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may constitute a considerable danger to the user!

CLEANING AND MAINTENANCE

Switch off the appliance and pull the mains plug. Remove any coarse residues with a special glass scraper, which is available with specialised dealers and household equipment shops.
Thereafter, clean the cold glass surface with soapy water and wipe dry with a clean cloth or kitchen tissue. Cleaning agents suitable for glass cooktops are available on the market. Use a kitchen tissue to treat the whole glass surface with the lotion by rubbing in as long as there is no soiling visible anymore. Special cleaning agents to treat the synthetic casing are also available on the market as required.
Never immerse the appliance in water and do not use steam jet appliances. Make sure no water or steam can infiltrate the appliance from below. Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.

Garantieschein / Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt ab Kaufdatum auf die Dauer von zwei Jahren eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt.
Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Tel. 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel.
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem ausgefüllten Garantieschein bzw. dem Kaufbeleg und einer Fehlerbeschreibung sowie transportsicher verpackt und ausreichend frankiert an die unten stehende Anschrift. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an.
   Bei berechtigten Garantiefällen erstatten wir die Portokosten gegen Vorlage des Beleges bzw. organisieren die Abholung.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder mißbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.
5. Diese Geräte sind für den normalen Haushaltsgebrauch konstruiert.
   Bei gewerblicher Nutzung erlischt der Gewährleistungsanspruch.

Der Garantieschein ist eine Urkunde. Unrichtige Angaben über das Kaufdatum sowie eigenmächtige Änderungen der Eintragungen entbinden uns von jeglicher Garantieverpflichtung. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Dinkelsbühl.

---------------------------- Datum des Verkaufs

-- Stempel der Verkaufsstelle

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

08/06